

[Leggi l'articolo su beautynews](#)

Scelto da Glamour: il bistrot a Milano tutto dedicato alle alici

Alicetta non è il solito ristorante di pesce. Perché questo bistrot, aperto in zona Garibaldi, ha una formula tutta nuova, originale e super sana. La sua cucina genuina è incentrata su una specialità per autentici buongustai: **le alici**. Preparato in tutte le salse, dall'antipasto e persino al dolce, questo pesce azzurro dalle mirabili proprietà nutrizionali rappresenta uno degli alimenti principali della dieta mediterranea. Non per nulla, le alici di [Alicetta Bistrot a bordo](#) sono fresche e pescate in Italia, dove vengono abbattute secondo regolamento CE. L'idea di dedicarvi un intero menu è del giovane chef **Andriy Vaytsekhovych**, di origini ucraine ma in Italia da diciassette anni, dove ha avuto la fortuna di lavorare a fianco di una cuoca napoletana dalla quale ha imparato uno speciale metodo di marinatura e l'ha trasformato oggi nel piatto forte del suo bistrot: alici marinate con aceto, limone e sale, e immerse in olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e origano. Il segreto è nei tempi di asciugatura e nelle giuste dosi degli ingredienti. Situato in viale Francesco Crispi 4, per il pranzo **Alicetta Bistrot** propone anche menu con prezzi che variano dai 9 ai 18 euro. Info su: www.alicetta.it

L'articolo [Scelto da Glamour: il bistrot a Milano tutto dedicato alle alici](#) sembra essere il primo su Glamour.it.